



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Виробничий менеджмент м'ясопереробної галузі»

Ступінь вищої освіти Магістр  
Спеціальність 181 Харчові технології  
Освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»  
Рік навчання 1, семестр 2  
Форма навчання денна / заочна  
Кількість кредитів ЄКТС 3  
Мова викладання українська

Лектор дисципліни

**Свердан Михайло Михайлович**

к.е.н., доцент

Кафедра виробничого та інвестиційного менеджменту  
корп. 10, кім. 410

**Консультації:** згідно графіку

Контактна інформація  
лектора (e-mail)  
Сторінка дисципліни в  
eLearn

[mmsverdan@nubip.edu.ua](mailto:mmsverdan@nubip.edu.ua)

<https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3025>

## ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Освітній компонент «Виробничий менеджмент м'ясопереробної галузі» є нормативним (цикл загальної підготовки).

**Мета** вивчення дисципліни «Виробничий менеджмент м'ясопереробної галузі»: засвоєння комплексу знань про виробництво та його організацію, виробничі системи та їх функціонування; формування вмінь розробки виробничої стратегії, створення та використання галузевих виробничих систем як основи забезпечення досягнення місії організації; управління виробничими процесами.

**Завданнями** курсу є формування у студентів знань з таких питань:

- вивчення теоретичних і методичних основ, категорійного апарату виробничого менеджменту;
- засвоєння основних особливостей, принципів і методів функціонування виробничих систем різних видів;
- здобуття знань щодо розробки виробничої стратегії підприємства;
- набуття вмінь обґрунтовувати рішення щодо створення виробничої системи, підтримки належного режиму її функціонування;
- ознайомлення з основними типами виробничих процесів і методами їх організації у часі та просторі;
- вивчення основ менеджменту якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції;
- здобуття знань щодо управління результативністю виробничої діяльності та особливостей виробничого менеджменту на підприємствах різних галузей.

У результаті вивчення освітнього компоненту здобувачі вищої освіти оволодіють такими компетентностями:

**інтегральна:** здатність розв'язувати складні задачі і проблеми професійної діяльності з технології виробництва і переробки продукції тваринництва у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та здійснення інновацій, що характеризуються невизначеністю умов і вимог;

**загальні компетентності:**

- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

**спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

- здатність використовувати знання з моделювання та проектування технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва;
- здатність організовувати та контролювати заходи з підвищення кваліфікації працівників галузі;
- здатність організовувати підприємницьку і фінансову діяльність та оцінювати економічну ефективність виробництва і переробки продукції тваринництва;
- здатність практично застосувати базові знання з управління та законодавчого забезпечення виробництва і переробки продукції тваринництва;
- здатність організовувати та контролювати різні системи та способи переробки продукції тваринництва.

### СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>Модуль 1. Сутність та організація виробничого менеджменту</b>				
Тема 1. Основи та організація управління виробництвом	1/1	Знати сутність та необхідність застосування виробничого менеджменту	Виконання практичних завдань	<b>15</b>
Тема 2. Виробнича програма та виробнича стратегія підприємства	2/2	Знати сутність, етапи та принципи розробки стратегії виробничої діяльності	Виконання практичних завдань	<b>15</b>
Тема 3. Виробнича система та виробничі процеси на підприємстві	2/2	Знати основи та принципи організації та функціонування виробничої системи	Виконання практичних завдань	<b>15</b>
Тема 4. Виробнича потужність та виробничий потенціал підприємства	2/2	Знати основи та принципи організації та функціонування виробничого потенціалу	Виконання практичних завдань	<b>15</b>
			Поточний модульний контроль	<b>40</b>
<b>Всього за змістовий модуль 1</b>				<b>100</b>
<b>Модуль 2. Управління виробничою системою</b>				
Тема 5. Управління матеріальними і	2/2	Знати специфіку управління матеріальними і	Виконання практичних завдань	<b>15</b>

технічними ресурсами підприємства		технічними ресурсами підприємства		
Тема 6. Управління організаційними ресурсами та виробничою інфраструктурою підприємства	2/2	Знати особливості управління організаційними ресурсами та виробничою інфраструктурою підприємства	Виконання практичних завдань	15
Тема 7. Управління якістю продукції підприємства	2/2	Знати основи управління якістю продукції підприємства	Виконання практичних завдань	15
Тема 8. Управління результативністю та ефективністю виробничої діяльності підприємства	2/2	Знати основи управління результативністю та ефективністю виробничої діяльності підприємства	Виконання практичних завдань	15
			Поточний модульний контроль	40
<b>Всього за змістовий модуль 2</b>				<b>100</b>
<b>Всього за семестр, навчальна робота</b>	$0,7 \cdot (R^{(1)_{зм}} + \dots + R^{(n)_{зм}})$			
	$R_{ДП} = \frac{\dots}{n} + R_{ДР} - R_{ШТР}$			70
<b>Екзамен</b>				30
<b>Всього за курс</b>	$R_{ДИС} = R_{НР} + R_{АТ}$			100

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається за наявності поважних причин.
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування під час модульних контрольних робіт та екзаменів заборонені. Статті, тези доповідей, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<b>Політика щодо відвідування:</b>	Відвідування занять є обов'язковим. Навчання може відбуватись самостійно, індивідуально, із консультуванням у разі потреби.

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

<b>Рейтинг здобувача вищої освіти, бали</b>	<b>Оцінка національна за результати складання екзамену</b>
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно